DATOS DEL PRODUCTO		
NOMBRE: REJO POTA IQF L FRIPOZO		**MARCA:**
PESO NETO ENVASE: 6 KG	**PESO NETO ESCURRIDO:** 5,1 KG	**FORMATO:** 1 x 6 KG.
DESCRIPCION: rejo de pota (*Illex argentinus*), con piel, sin pico, ultracongelado individualmente y glaseado. Producto de la pesca extractiva en el Atlántico Suroeste (FAO nº 41).		

DATOS DEL FABRICANTE	
NOMBRE: FRIPOZO, S.A.	**R.S.I.:** 12.08189/MU
DIRECCION COMERCIAL/DIRECCION FACTORIA: AVDA. JUAN CARLOS I, 99 – 30.565 – LAS TORRES DE COTILLAS (MURCIA).	

LISTA DE INGREDIENTES

Pota argentina, agua, sal y correctores de acidez (E-330 y E-331).

COMPOSICION NUTRICIONAL

ENERGIA (KCAL/100 G)	43
(KJ/100 G)	180
PROTEINAS (G/100 G)	8,9
HIDRATOS DE CARBONO (G/100 G)	0,3
de los cuales:	
Azúcares (g/100 g)	
GRASAS (G/100 G)	0,7
de las cuales:	
Acidos grasos saturados (g/100 g)	
Trans (g/100 g)	
SODIO (G/100 G)	
FIBRA ALIMENTARIA (G/100 G)	

DECLARACION DE OMG Y ALERGENOS	
OMG	Este producto no contiene ningún ingrediente que contenga o esté compuesto por Organismos Modificados Genéticamente, de acuerdo con los Reglamentos (CE) Nº 1829/2003 y 1830/2003.
ALERGENOS	Contiene: moluscos.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	
ASPECTO	Rejos de tamaño suficientemente uniforme.
COLOR	Propio de la pota con piel.
TEXTURA	Propio de la pota fresca, firme.
SABOR	Propio de la pota fresca.

CARACTERISTICAS FISICAS

PARAMETROS	TOLERANCIAS
Calibre	30/70 g/unidad 70/100 g/unidad

CARACTERISTICAS QUIMICAS

PARAMETROS	TOLERANCIAS
N.B.V.T.	≤ 30 mgN/100g
Glaseado	15±2%

VIDA UTIL

24 meses desde la fecha de fabricación (si la temperatura de conservación es igual o inferior a – 18 ºC).

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS				
PARAMETROS	**m**	**M**	**n**	**c**
Salmonella spp.	Ausencia/25 g	Ausencia/25 g	5	0
Listeria monocytogenes	Ausencia/25 g	Ausencia/25 g	5	0
E. coli	Ausencia/25 g	Ausencia/25 g	5	0
Enterobacteriaceae lactosa (+)	10 ufc/g	10^2 ufc/g	5	0

MODO DE EMPLEO

Descongelar los rejos en la parte baja del frigorífico durante la noche, o si prefiere más rápido, mantener a temperatura ambiente durante varias horas, dejarlos escurrir brevemente y usarlos como rejos frescos.
El posible fraccionamiento del producto permite darle varios usos, conservando el que no se gaste en estado congelado.
El producto descongelado puede permanecer en el frigorífico durante 24 horas.

POBLACION DE DESTINO

Todos los consumidores excepto alérgicos a los alimentos (ver declaración de alérgenos).

POSIBLE MAL USO POR EL CONSUMIDOR

No respetar la cadena de frío.
No respetar la vida útil del producto en función del equipo de conservación empleado en el hogar.
Superar la fecha de consumo preferente.
Volver a congelar una vez descongelado.

CONSERVACION Y TRANSPORTE

Mantener a temperatura igual o inferior a – 18 ºC.

ESPECIFICACIONES DEL EMBALAJE

MATERIAL:

ESPECIFICACIONES DEL ENVASE

MATERIAL: caja de cartón ondulado y bolsa de polietileno.

IDENTIFICACION DEL LOTE: expresado mediante 4 dígitos (el primero es la última cifra del año de fabricación y los 3 siguientes son el día del año de fabricación).

CONSUMO PREFERENTE: expresado por mes (2 dígitos) y año (4 dígitos).

PALETIZACION

Nº CAJAS POR PALET (1,20 x 0,80 M): 104.

Nº CAJAS POR PISO: 13.

Nº PISOS: 8.

PESO NETO PALET: 624 KG.

LEGISLACION APLICABLE

R.D. 1334/1999 (BOE nº 202 de 24/08/1999), por el que se aprueba la Norma general de de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.
Reglamento (UE) nº 10/2011, de 14/01/2011, relativo a los materiales destinados a entrar en contacto con los alimentos.
R.D. 930/1992 (BOE nº 187 de 05/08/1992), por el que se aprueba la Norma de etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios.
Reglamento (CE) nº 2073/2005, de 15/11/2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
R.D. 1109/1991 (BOE nº 170 de 17/071991), por el que se aprueba la Norma general relativa a los alimentos ultracongelados destinados a la alimentación humana.
Reglamento (CE) nº 853/2004, de 29/04/2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
Reglamento (CE) nº 852/2004, de 29/04/2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios

REVISADO	APROBADO
Fecha: 09/10/2012	**Fecha:** 09/10/2012
Fdo.: María Piedad Piñera Control de Calidad	**Fdo.:** Manuel Garre Director Técnico